

Das Herz ist der Schlüssel der Welt und des Lebens.

Novalis

Novalis, im wahren Leben Georg Philipp Friedrich von Hardenberg, war Schriftsteller und Philosoph, vor allem aber ein freier und kreativer Geist.

Herzlich Willkommen im Restaurant Novalis – Ihrem kulinarischen Wohlfühlort.
Erleben Sie handwerklich perfekt zubereitete Gerichte mit besten Zutaten aus der Region.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihr Novalis-Team



FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft

Vorspeise

Schwarzwurzel € 18,00 V

Endiviensalat / Pumpernickel / Zitrone

Gebeizter Harzer Saibling € 19,00

Von Hallers Gin / Fenchel / Blutorange / Buchweizen

Tatar vom Hardenberg Reh € 23,00

Rotkohl / Sesam / Buchenpilze

Zwischengänge & Suppe

Zwiebelcrèmesuppe € 14,00 V

Crostini / Majoran

Entenessenz € 16,00

Ravioli / Wurzelgemüse / Meerrettichöl

Geschmorte Karotte € 22,00 V

Linsenjus / Purple Curry / Granatapfel

Gepökelte Wagyubrust € 28,00

Garnele / Pflaume / Krustentierfond

V Vegetarisch

Hauptgänge

Rote Bete Knödel € 29,00 V

Blattspinat / Meerrettich / Belper Knolle

Wiener Schnitzel € 35,00

Bratkartoffeln / Preiselbeeren / gemischter Salat

Skrei € 45,00

Champagnerkraut / Trauben / Kartoffelpraline

Geschmorte Duroc-Schweinebäckchen € 45,00

Beverbach Sherry Cask / Bohnen / Rahmpolenta

Coq au Vin € 49,00

Challans Schwarzfederhuhn / Speck / Perlzwiebeln / Champignons / Kartoffel

Desserts

Gebackener Apfel € 16,00 V

Filoteig / Mohnreis / Walnuss / Hardenberg Vintage Korn

Pastinaken-Crème Brûlée € 18,00

Heide Cranberrys / Safran / Valrhona „Manjari“ Schokoladeneis

Auswahl von Rohmilchkäse, Waltmann, Erlangen € 20,00

Chutney / Früchtebrot

V Vegetarisch

Novalis Menü

Tatar vom Hardenberg Damhirsch

Rotkohl / Sesam / Buchenpilze

Entenessenz

Ravioli / Wurzelgemüse / Meerrettichöl

Skrei / Champagnerkraut / Trauben

Coq au Vin

Challans Schwarzfederhuhn / Speck / Perlzwiebeln / Champignons / Kartoffel

Pastinaken-Crème Brûlée

Heide Cranberrys / Safran / Valrhona "Manjari" Schokoladeneis

3-Gang / € 85,00 mit Vorspeise

4-Gang / € 98,00 mit Vorspeise & Suppe

5-Gang / € 125,00

Distillery Menü

Aperitif

Von Hallers Gin Tonic

Gebeizter Harzer Saibling

von Halles Gin / Fenchel / Blutorange / Buchweizen

Geschmorte Duroc Schweinebäckchen

Beverbach Sherry Cask / Bohnen / Rahmpolenta

Gebackener Apfel

Filoteig / Mohnes / Walnuss / Hardenberg Vintage Korn

Digestif

Hardenberg Dreikorn

3-Gang / € 99,00

ohne Aperitif & Digestif / € 79,00

Vegetarisches Menü

Schwarzwurzel

Endiviensalat / Pumpernickel / Zitrone

Zwiebelcrèmesuppe

Crostini / Majoran

Geschmorte Karotte

Linsenjus / Purple Curry / Granatapfel

Rote Bete Knödel

Blattspinat / Meerrettich / Belper Knolle

Gebackener Apfel

Filoteig / Mohnreis / Walnuss / Hardenberg Vintage Korn

3-Gang / € 59,00 mit Vorspeise

4-Gang / € 69,00 mit Vorspeise & Suppe

5-Gang / € 89,00

Unsere Lieferanten aus der Region

Saline Luisenhall
Göttingen

Naturkost Elkershausen
Göttingen

Leinetaler Räucherfische
Northeim

Penk Landbetrieb
Moringen

Ulrike Hurling
Northeim

Milchviehbetrieb Jens Timmermann
Güntersen

Gräflich von Hardenberg'sche Gutsverwaltung
Nörten-Hardenberg